Use and Care Guide

MCFP4

MasterChef™



4-CUP FOOD PROCESSOR

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING: A risk of fire and electrical shock exists in all electrical appliances and may cause personal injury or death. Please follow all safety instructions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Motor Housing, Cord or Plug in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, before removing food and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance has been dropped or damaged in any way. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer specifically for this model may cause fire, electrical shock, personal injury, or damage to your food processor.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
11. Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Food Processor. A scraper may be used, but must be used only when the Food Processor is not running.
12. Blades are sharp. Handle carefully.
13. To reduce the risk of injury, never place Chopping Blade or Slicing/ Shredding Discs on base without first putting bowl properly in place.
14. Be certain Lid with Food Chute is securely locked in place before operating appliance.

15. Never feed food by hand. Always use Food Pusher.
16. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
17. Make sure motor has completely stopped before removing Lid with Food Chute. Never use the Lid with Food Chute interlock as a means of turning on or shutting off the motor. Only use the ON/OFF button or Pulse button to operate this appliance
18. To disconnect, press the ON/OFF button, then remove plug from wall outlet. Always hold the plug, never pull the cord.
19. Do not use this appliance for other then intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

1. All users of this appliance must read and understand this Owner's Manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
3. Do not leave this appliance unattended during use.
4. If this appliance begins to malfunction during use, immediately turn the unit OFF and unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
5. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it immediately. **Do not reach into the water!** Do not use this appliance after it has fallen into or becomes immersed in water.
6. To reduce the risk of injury to persons or property, never use this appliance in an unstable position.
7. Do not use this appliance for other than its intended use.
8. Always use extreme care when handling Chopping Blades and Slicing/Shredding Discs. These are extremely sharp and may cause injury if handled incorrectly. Always store processing blades and cutting discs as referenced in the section "Storing Your Food Processor".
9. Unplug from power outlet when not in use, before putting on or taking off attachments, and before cleaning.
10. Do not put hot liquids into the food processor, warm liquids are acceptable.

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS (CONT.)

11. Place the processor bowl onto the base of the processor before fitting any attachments.
12. All blades and attachments should be removed with care before cleaning.
13. When using the lid with the Food Chute door closed do not overfill the processor. The maximum levels for the 4 cup work bowl is 1 cup of thin liquid, and 1.5 cups of thick liquid. For solids such as cheese, vegetables, etc. no more than 4 cups.
14. Always remove the Chopping Blade and Shredding/Slicing Discs before emptying the processor bowl of its contents.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

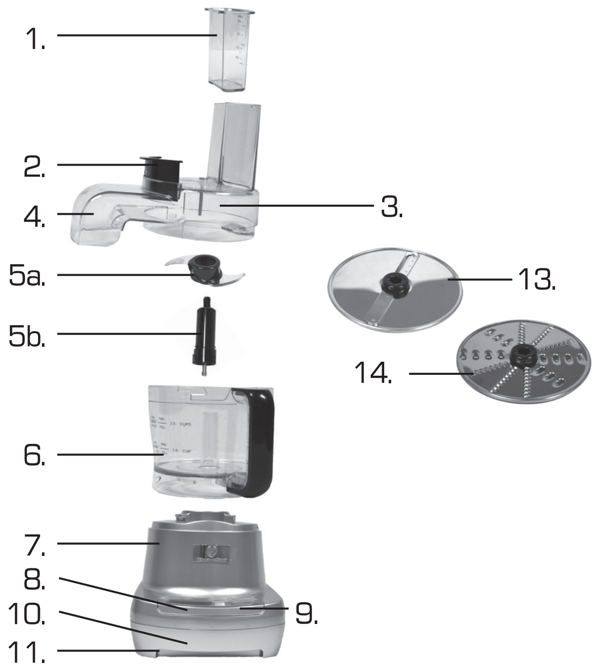
PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top.

Failure to do so may cause the finish to darken, permanent blemishes may occur or stains can appear.

GETTING TO KNOW YOUR MasterChef® 4-CUP FOOD PROCESSOR

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATIONS



1. Food Pusher (P/N MCFP4-RP-FP)
2. Food Chute Door (P/N MCFP4-RP-CD)
3. Lid with Food Chute (P/N MCFP4-RP-FD)
4. Ejector Chute
5. Blade Assembly
   a. Chopping Blade
      (P/N MCFP4-RP-CB
   b. Blade Shaft with flexible side
      tabs (for use with the
      Chopping Blade or Ejector
      Disc) (P/N MC FP4-RP-BS)
6. Processing Bowl with Drive Shaft (P/N MCFP4-RP-PB)
7. Power Base
8. ON/OFF Button with Indicator Light
9. Pulse Button
10. Storage Drawer (storage for Shredding and Slicing Discs)
11. Non-skid Feet
12. Cord storage (not shown)
13. Slicing Disc
    (P/N MCFP4-RP-SD)
14. Shredding Disc
    (P/N MCFP4-RP-GR)
15. Ejector Disc (for use when ejecting food into another container)
    (not shown)
    (P/N MCFP4-RP-ED)

BEFORE FIRST USE

WARNING: Blade Attachments are very sharp. Use extreme care when handling Blades. Failure to do so can result in personal injury.

1. Carefully unpack the Food Processor and wash the Processing Bowl, Lid with Feed Chute, Food Pusher and attachments in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
2. Wipe the Power Base with a soft, moistened cloth.

Never immerse the Food Processor Power Base in water or any other liquid.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Before assembling the Food Processor ensure that the Cord is unplugged.
2. Place the Power Base facing you on a dry, level surface.
3. Place the Processing Bowl onto the Power Base. The Processing Bowl will only sit correctly when the handle is positioned to the right in the three o'clock position (see Figure 1).
4. Turn the Processing Bowl clockwise to lock into the Power Base (as indicated by the graphics on the right side of the Power Base). The handle will be in the 6 o'clock position (see figure 2).



Figure 1



Figure 2

5. Determine which attachment is to be used: Chopping Blade, Slicing Disc or Shredding Disc (Refer to Instructions for Use:

Chopping Blade and Slicing/Shredding Discs)

6. Insert the attachment of choice in the Processing Bowl over the Drive Shaft (see figure 3).
7. Place the Lid on the Processing Bowl with the tab on the Lid directly to the right of the Processing Bowl handle (see figure 4). Ensure that the center pin of the Lid is inserted into the center of the Blade Shaft. Turn the Lid clockwise until it engages the interlock of the handle (see figure 5).



Figure 3



Figure 4



Figure 5

Note: If the Processing Bowl and the Lid are not correctly assembled, the interlock mechanism will not be engaged and the Food Processor will not function.

8. Insert the Food Pusher into the Feed Chute.
9. Plug the Cord into a 120V AC power outlet.
10. The Food Processor is now ready to begin use.

4-CUP FOOD PROCESSOR OPERATION

CHOPPING

CAUTION: Always unplug Food Processor from outlet before installing or removing attachments.

CAUTION: Use extreme care when handling the Chopping Blade. Do not touch the cutting edges with your fingers. The cutting edges are very sharp and can cause injury if touched.

1. Make sure the unit is unplugged. Attach the Processing Bowl to the Power Base. See Assembly Instructions for details.
2. Place the Chopping Blade over the Blade Shaft until it snaps into place to form the Blade Assembly (see figure 6). The top of the Chopping Blade has a rim that must slide onto the Blade Shaft with the rim side up (see page 8, figure 7). If the Chopping Blade



Figure 6

is placed rim side down on the Blade Shaft, the Chopping blade will not snap into place and it will not be configured correctly (see figure 8).

Note: If Chopping Blade is incorrectly placed onto the Blade Shaft, use a flat-tipped screwdriver or other blunt instrument to depress the flexible side tabs in order to release the Chopping Blade from the Blade Shaft.



Figure 7
Correct assembly



Figure 8
Incorrect assembly

3. Place the Blade Assembly onto the Drive Shaft ensuring that it is fully seated onto the Drive Shaft. It may be necessary to turn the Blade Assembly slightly to the right or left to ensure correct placement. You should not be able to see the metal stem.
4. Place up to 4 cups of the food to be chopped into the Processing Bowl (see Food Processing Hints for food preparation details).
5. Place the Lid on the Processing Bowl with the tab on the Lid directly to the right of the Processing Bowl handle. Ensure that the center pin of the Lid is inserted into the center of the Blade Shaft. Turn the Lid clockwise until it engages the interlock of the handle. (the handle will be in the six o'clock position)

Note: If the Processing Bowl and the Cover are not correctly assembled, Safety Interlock Mechanism will not be engaged and the Food Processor will not function.

6. Plug the Food Processor into a 120V AC electrical outlet.
7. To turn the Food Processor on, Press the ON/OFF button. The unit will run continuously and the indicator light will illuminate.

PULSE function: To Pulse, Press and hold the PULSE button to start the processing. To stop pulsing, release the PULSE button. The Indicator Light will illuminate each time the PULSE button is pressed. The PULSE button allows precise controls of the duration and frequency of processing.

8. Additional ingredients may be added through the Feed Chute while processing.

Caution: Never use fingers or other utensils to push food down the Feed Chute. Always use the Food Pusher.

9. When finished processing, Press the ON/OFF button (if pulsing, simply release the PULSE button) and the Indicator Light will go off. Unplug the unit. Make sure that the Blade Assembly has completely stopped before you remove the Lid or unplug the unit.
10. Turn the Lid counter clockwise to disengage the locking tabs and lift the Lid from the Processing Bowl.
11. Carefully lift the Blade Assembly from the Processing Bowl.
12. Turn the Processing Bowl handle counter clockwise to disengage the locking tab and lift the bowl from the Power Base.
13. Remove contents from the Processing Bowl with a spatula.

CHOPPING

CAUTION: Always unplug Food Processor from outlet before installing or removing attachments.

CAUTION: Use extreme care when handling the Chopping Blade. Do not touch the cutting edges with your fingers. The cutting edges are very sharp and can cause injury if touched.

1. Make sure the unit is unplugged. Attach the Processing Bowl to the Power Base. See Assembly Instructions for details.
2. Place the Blade Shaft onto the Drive Shaft ensuring that it is fully seated on the Drive Shaft. It may be necessary to turn the Blade Shaft slightly to the right or left to ensure correct placement. You should not be able to see the metal stem.
3. Select the reversible Slicing or Shredding disc.
   Note: There are two sides to each disc: one large and one small. The disc with the desired cut you are wanting should be placed facing up on the Blade Shaft.
4. Place the Lid on the Processing Bowl with the locking extension at approximately the three o'clock position. Turn the Lid clockwise to engage the locking tabs and the upper Interlock Mechanism (the handle will be in the six o'clock position). Ensure that the Food Chute Door is in the down position so ingredients will flow into Processor bowl and will not eject from the Lid.
5. Remove the Food Pusher and insert the food to be processed into the Feed Chute (see Food Processing Hints for preparation details).

4-CUP FOOD PROCESSOR OPERATION (CONT.)

6. Plug the Food Processor into a 120V AC electrical outlet.
7. Insert the Food Pusher into the Food Chute and apply slight pressure.

Note: If the Processing Bowl and the Cover are not correctly assembled, Safety Interlock Mechanism will not be engaged and the Food Processor will not function.

8. To turn the Food Processor on, Press the ON/OFF button. The unit will run continuously and the indicator light will illuminate.

PULSE function: To Pulse, Press and hold the PULSE button to start the processing. To stop pulsing, release the PULSE button. The Indicator Light will illuminate each time the PULSE button is pressed. PULSE button allows precise controls of the duration and frequency of processing.

9. When the Food Chute is empty, press the ON/OFF button or release the Pulse Button (the Indicator Light will go off), and unplug the unit. Make sure that the Blade Assembly has completely stopped before you remove the Lid or unplug the unit. It is normal for a small piece of unprocessed food to be left between the Slicing/Shredding Discs and Lid.

Caution: Never use fingers or other utensils to push food down the Feed Chute. Always use the Food Pusher.

10. Turn the Lid counter clockwise to disengage the locking tabs and lift the Lid from the Processing Bowl.
11. Carefully lift the Disc before removing the Processing Bowl by turning the handle counter clockwise to disengage the locking tab and lift the bowl from the Power Base.

Using the Ejector Disc – Processing more than 4 cups

The Ejector Disc is to be used with the Shredding or Slicing Discs when is more than 4 cups of food to be processed. The Food Chute Door is to be in the UP position.

1. Make sure the unit is unplugged. Attach the Processing Bowl to the Power Base. See Assembly Instructions for details.
2. Place the Blade Shaft onto the Drive Shaft ensuring that it is fully seated on the Drive Shaft. It may be necessary to turn the Blade

Shaft slightly to the right or left to ensure correct placement. You should not be able to see the metal stem.

3. Place the Ejector Disc on top of the Blade Shaft BEFORE adding the Shredding or Slicing Disc. The Ejector Disc will allow the food to bypass the Processing Bowl and eject into a container of your choice. The Ejector Disc should placed so that the raised ridge is facing up and the Ejector Disc is flush to the Processing Bowl.
4. Select the desired Shredding or Slicing Disc.
   Note: There are two sides to each disc: one large and one small. The disc with the desired cut you are wanting should be placed facing up on the Blade Shaft.
5. Place the Lid on the Processing Bowl with the locking extension at approximately the three o'clock position. Turn the Lid clockwise to engage the locking tabs and the upper Interlock Mechanism (the handle will be in the six o'clock position). Ensure that the Food Chute Door is in the UP position so ingredients will flow through the feed chute and into the container.
6. Remove the Food Pusher and insert the food to be processed into the Feed Chute (see Food Processing Hints for preparation details).
7. Plug the Food Processor into a 120V AC electrical outlet.
8. Insert the Food Pusher into the Food Chute and apply slight pressure.

Note: If the Processing Bowl and the Cover are not correctly assembled, Safety Interlock Mechanism will not be engaged and the Food Processor will not function.

9. To turn the Food Processor on, Press the ON/OFF button. The unit will run continuously and the indicator light will illuminate.

PULSE FUNCTION: To Pulse, Press and hold the PULSE button to start the processing. To stop pulsing, release the PULSE button. The Indicator Light will illuminate each time the PULSE button is pressed. PULSE button allows precise controls of the duration and frequency of processing.

10. When the Food Chute is empty, press the ON/OFF button or release the Pulse Button (the Indicator Light will go off), and unplug the unit. Make sure that the Blade Assembly has completely stopped before you remove the Lid or unplug the unit. It is normal for a small piece of unprocessed food to be left between the Slicing/ Shredding Discs and Lid.

4-CUP FOOD PROCESSOR OPERATION (CONT.)

Caution: When using the Food Processor with the Food Chute Door Open (in the UP position), keep hands fingers away from the Food Ejector Chute. NEVER reach into the opening to remove food. Should the Ejector Chute become clogged, turn the Food Processor OFF and wait for the blades to stop spinning and unplug the unit. Remove the Lid and remove the clogged food.

Caution: Never use fingers or other utensils to push food down the Feed Chute. Always use the Food Pusher.

11. Turn the Lid counter clockwise to disengage the locking tabs and lift the Lid from the Processing Bowl.
12. Carefully lift the Disc and the Ejector Disc before removing the Processing Bowl by turning the handle counter clockwise to disengage the locking tab and lift the bowl from the Power Base.

CAUTION: The Blades are sharp! Handle with care! Use extreme care when handling the Blades and Slicing/Shredding Discs. Do not touch the Blades and Slicing/Shredding Discs with your fingers.

SLICING, SHREDDING & CHOPPING GUIDE

CAUTION: Use extreme care when handling the Chopping Blade, Slicing and Shredding Discs. Do not touch the cutting edges with your fingers. The cutting edges are very sharp and can cause injury if touched.

Attachment	Food
Slicing Disc	Apple, Cabbage, Carrots, Celery, Cucumber, Mushrooms, Onions, Peppers, Potatoes, Summer Squash
Shredding Blade	Apple, Carrots, Cheese, Parmesan, Romano Cheese, Soft or Semi-Soft Cheddar, Mozzarella, Swiss, Summer Squash
Chopping Blade	Apple, Bread, Cabbage, Carrots, Celery, Crackers, Eggs (Hard Boiled), Garlic, Mushrooms, Onions, Parsley or other Herbs, Peppers, Potatoes, Walnuts

FOOD PROCESSING HINTS

1. **Chopping:** For best results, cut or tear food into pieces approximately equal in size before processing. The finished results will be more uniform. Consistent processing results are achieved if the container has 2 to 4 cups of fruits or vegetables.
2. **Mincing:** Pre-cooked meat into cubes approximately 1-inch square.
3. **Fruits and Vegetables:** Before processing fruits and vegetables, clean and cut into 1-inch pieces.
4. **Mixing:** Quantities that can be processed within the Processing Bowl will vary depending upon the density of the ingredients being used.
5. **Adding Ingredients:** Liquid ingredients may be added while the processor is operating by pouring through the Feed Tube in the Cover.
6. **Using the Feed Tube:** The most important factor for successful slicing and shredding is the way in which the food is packed into the Feed Tube. The Feed Tube should always be packed firmly to allow each piece of food to support the others. There will always be a small portion of food left unprocessed between the Food Pusher and the Blade.
   Caution: Never use fingers or other utensils to push food down the Feed Chute. Always use the Food Pusher.
7. **Slicing and Shredding:** Cut all ingredients to a size that fits comfortably into the Feed Tube. Pack the Feed Tube and, while holding food steady and upright with the Food Pusher, press down evenly until all ingredients are sliced or shredded. Do not use excessive force or you may damage the Food Processor.
8. **Long Slices:** Pack food items horizontally in Feed Tube.
9. **Short Slices:** Pack food items vertically in Feed Tube.
10. **Shredding:** For best results remember that softer foods such as cheese (Cheddar, mozzarella or Swiss) should be well chilled before processing. Harder foods such as Parmesan or Romano cheese should be at room temperature before processing.
    Note: When grating Parmesan cheese do not apply excessive pressure to the Food Pusher.

FOOD PROCESSING HINTS (CONT.)

11. Before processing, cut meat into cubes approximately 1" square. It is best to process very cold meat (not frozen). Always use the PULSE button in 2 second increments.
12. When processing vegetables such as onions, peel and quarter or cut large vegetables into eighths.
13. When processing herbs or garlic cloves, best results are achieved when using the PULSE button in short increments. Herbs must be dry prior to processing.
14. The quantities that can be processed within the Processing Bowl will vary with the density of the mixture.
15. When processing sauces or semi-liquid ingredients, stop the food processor and scrape down the container sides with a spatula.
16. When shredding soft cheese, ensure that it is fully chilled but not frozen. This will prevent cheese from getting clogged between the Shredding Disc and Ejector Disc.

Warning! Never use fingers to push food down the Feed Tube. Always use the Food Pusher.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Any servicing that requires disassembly other than cleaning must be performed by a qualified repair technician.

CAUTION: The Blades are sharp! Handle with care! Use extreme care when handling the Blades and Slicing/Shredding Discs. Do not touch the Blades and Slicing/Shredding Discs with your fingers. The Blades are very sharp and can cause injury if touched.

CAUTION: Never place Food Processor Power Base in water or any other liquid.

CLEANING YOUR 4-CUP FOOD PROCESSOR

1. Always unplug the unit before cleaning. Make sure the Chopping Blade, Slicing or Shredding Disc has completely stopped before any disassembly.
2. Remove all attachments.
3. If using the Blade Assembly, remove the Blade Assembly from the Drive Shaft. Depress the two flexible tabs located just above the Chopping Blade and press in while pushing the Chopping Blade Up.
4. Wash the Processor Bowl, Lid with Feed Chute, Food Pusher, Blades, Blade Holder Stem, Slicing/Shredding Blades, and Chopping Blade in warm soapy water. Removable parts may also be cleaned in the dishwasher. Load parts on the top rack away from the dishwasher heating coil.
5. **Never immerse the Food Processor Power Base in water or any other liquid.** If necessary, wipe exterior surface with a soft, damp cloth or sponge and dry thoroughly.

STORAGE

Unplug and clean the unit. Push the cord into the Cord Storage area located on the back of the appliance. Never wrap the cord around the appliance. The appliance should be stored in a clean, dry place.

The Shredding and Slicing Discs can be stored in the storage drawer located in the front of the unit.

RECIPES

Fresh Basil Pesto

1 small garlic clove, peeled

2 cups fresh basil

1/4 cup pine nuts

1/2 cup extra-virgin olive oil

1/2 cup Parmesan cheese, grated

1/4 teaspoon kosher salt

Chop garlic in Processor Bowl. Add basil and pine nuts. Purée until smooth. With machine running, drizzle in olive oil. Pulse in grated Parmesan cheese and salt. Place in covered container in refrigerator until ready to use. Keeps for three days. Makes 3/4 cup.

Tomato Pesto

1 cup sun-dried tomatoes, not oil-packed

1 cup extra-virgin olive oil

1/3 cup roasted pine nuts

1/4 cup freshly grated Romano cheese

1/4 cup fresh basil leaves

3 clove garlic, peeled

1/4 teaspoon kosher salt

Place all ingredients in Processor Bowl. Purée until smooth. Place in covered container until ready to use. Should be refrigerated.
Makes 1 cup.

Citrus Aioli

2 tangerines, zest and juice reserved

1 egg yolk

1 cup canola oil

Salt and pepper to taste

Place tangerine zest, juice and egg yolk to processor bowl. Process slowly. Add the canola oil, processing until the oil is emulsified. Add salt and pepper to taste.

Fresh Coleslaw

1/2 head cabbage

1/2 large onion

1/2 tablespoon freshly ground black pepper

1/2 tablespoon celery salt

3 tablespoons sugar

1 cup mayonnaise

Combine sugar and mayonnaise in a small bowl and set aside.

Quarter the cabbage. Place a quarter at a time in the processor bowl. Process until finely chopped. Place in a large bowl. Repeat with each quarter. Place onion in Processor Bowl. Process until finely chopped. Add to the cabbage. Add the pepper, celery salt and dressing. Mix well. Chill before serving.

Homemade Peanut Butter

18 oz. dry-roasted unsalted peanuts

4 – 5 tablespoons peanut oil

1/4 teaspoon kosher salt

1 1/2 tablespoons corn syrup

Place all ingredients in processor bowl. Process until smooth and the consistency of peanut butter.

Enjoy as peanut butter or use to make the following candy.

Peanut Butter Balls

1 batch of fresh peanut butter (see recipe above)

1 box confectioners' sugar

1 1/3 cup graham cracker crumbs

1 1/2 sticks butter, room temperature

12 oz. milk chocolate, melted for dipping

Place peanut butter and confectioners' sugar in a large bowl with a paddle attachment. Mix well. Add graham cracker crumbs and softened butter. Mix until smooth. Roll into bite-size balls and place on a cookie sheet. Put in the refrigerator for at least 30 minutes to chill. Remove and dip in melted chocolate. Set on waxed paper and let the chocolate set up. To speed up cooling time, cover a second cookie sheet with waxed paper and set the dipped balls on it. Return to the refrigerator for 10 minutes. Makes about 50

Lemon Curd

4 lemons at room temperature

1 1/2 cups sugar

1 stick butter at room temperature

4 extra large eggs at room temperature

1/8 teaspoon kosher salt

Remove zest from lemons with a vegetable peeler. Be careful to avoid the white pith. Place the zest in the Processor Bowl. Add the sugar and pulse until the zest is very finely minced. Squeeze the juice from the lemons and measure out 1/2 cup.

Cream the butter in bowl with a hand mixer. Beat in the sugar/zest mixture. Add the eggs, one at a time mixing after each one. Add the lemon juice and salt. Mix until combined.

Pour the mixture into a 2-quart saucepan. Cook over low heat, stirring constantly until thickened, about 10 minutes. It will register about 175°F on a candy thermometer if checked. Do not overcook or it will curdle. Remove from heat and let cool. Refrigerate if not using right away.

Chive Oil

1 bunch chives

1 cup canola oil

Salt and pepper to taste

Blanch chives in boiling water for 10 seconds. Remove and place in ice water. When chilled, squeeze out excess water. Place in processor bowl with canola oil. Process briefly, strain through a coffee filter until clear.

Buttermilk Dressing

2/3 cup sour cream

1 cup mayonnaise

1/4 teaspoon garlic, minced

1/2 teaspoon salt

1/2 teaspoon pepper

1 teaspoon dry mustard

2 tablespoons sugar

1/2 cup buttermilk

Place all ingredients in Processor Bowl. Process until smooth. Remove and refrigerate in covered container for a couple of hours to blend flavors. Shake well before serving.

Virginia Ham

Fully cooked spiral-cut ham, about 14 lbs.

6 garlic cloves, peeled

3/4 cup mango chutney

1/2 cup Dijon mustard

1 cup brown sugar

Zest of 1 orange

1/4 cup orange juice

1/2 teaspoon ground ginger

Preheat oven to 350°F. Place ham in a heavy roasting pan.

Mince the garlic in the Processor Bowl. Add the chutney, mustard, brown sugar, zest and orange juice. Process until smooth. Pour over ham and spread so the ham is evenly covered. Bake for about an hour. Ham should be warmed through and the glaze should be browned.

Farmer's Cheese Bruschetta with Tomatoes

8 oz. farmer cheese

1/4 cup fresh basil

1 teaspoon fresh lemon zest

1 teaspoon salt, plus extra for seasoning

1/2 teaspoon coarsely ground black pepper, plus extra for seasoning

8 - 1/2 inch slices of French baguette

Extra-virgin olive oil

4 cloves garlic

8 cherry tomatoes, quartered

Please cheese, basil and lemon zest in Processor Bowl. Process until smooth. Add the 1 teaspoon salt and 1/2 teaspoon pepper, pulse to incorporate.

Heat a grill to high. Brush bread with olive oil and season with extra salt & pepper. Rub with garlic. Grill on each side until slightly charred. Spread each slice with cheese mixture. Top with tomato and pepper to taste. Makes 4 servings.

Chicken Chimichangas

1/2 cup chopped onion

2 cloves garlic, minced

2 tablespoons extra-virgin olive oil

1/3 cup chili powder

16 oz. jar salsa

1/4 cup water

1/2 teaspoon cumin

1/2 teaspoon cinnamon

1 lb. cooked boneless chicken breasts

Salt

6 – 10" flour tortillas

1 cup refried beans

Olive oil

Sour cream

Guacamole

Preheat oven to 425°F. Grease a 10" x 15" glass baking dish.

Add 2 tablespoons olive oil to skillet. Sauté the chopped onion and garlic until tender. Place in Processor Bowl along with chili powder, 1 1/3 cup salsa, water, cumin and cinnamon. Process until smooth. Pour back into skillet. Shred chicken and add to skillet. Mix well. Salt to taste.

Warm tortillas. Working with one tortilla at a time, keeping the rest warm, place a heaping spoonful of the refried beans down the center. Place about 1/2 cup of the chicken mixture on top. Roll up, tucking in the ends. Repeat with remaining tortillas, refried beans and chicken mixture. Place in greased baking dish, seam side down. Brush with extra olive oil. Bake 15 minutes, turning every 5 minutes. Chimichangas should be golden brown and crisp when done. Serve with sour cream, guacamole and remaining salsa. Serves 6.

Fried Goat Cheese with Salad

1 – 11 oz. log of herbed goat cheese

2 egg whites beaten with 1 tablespoon of water

Fresh bread crumbs

2 tablespoons cider vinegar

2 tablespoons champagne vinegar

Pinch of sugar

1/2 teaspoon salt

1/4 teaspoon ground black pepper

1 egg yolk

1 cup extra-virgin olive oil

Mixed salad greens

Extra-virgin olive oil

Butter

To make fresh bread crumbs, cut the crust off of 2 slice of fresh white bread. Cube it and place in Processor Bowl. Pulse until finely crumbled.

Slice goat cheese into 12 - 1/2 inch thick slices. As goat cheese is soft it tends to smash when cut. For best results, use a piece of dental floss. Dip each slice in egg white/water mixture. Coat with bread crumbs; be sure it is completely covered. Place coated slices on a wire rack and refrigerate for about 15 minutes.

While the cheese is chilling, place the rest of the ingredients except the olive oil in the Processor Bowl. Process for 1 minute. With the motor running, drizzle the olive oil through the Food Chute. Process until the dressing thickens. Season to taste. Pour over mixed greens. Toss to coat.

Add 1 tablespoon extra-virgin olive oil and 1 tablespoon butter in a skillet and heat almost to the smoking stage. Place goat cheese in the skillet and cook quickly until browned on both sides. Watch to make sure it doesn't start to melt. Each salad gets two slices of cheese.

Serves 6.

Buttermilk Biscuits

3 cups flour

1 1/2 teaspoon baking powder

1/8 teaspoon baking soda

1/2 teaspoon salt

2 tablespoons sugar

1/4 cup vegetable shortening

2/3 cup half & half

1 cup buttermilk

Preheat oven to 425°. Butter 9" round cake pan.

Combine 2 cups flour and the rest of the dry ingredients in Processor Bowl. Add the shortening and process until a few pea-sized pieces remain. Place in a bowl and stir in the buttermilk and half & half. Let sit for 2 minutes. The dough should be wet and resemble cottage cheese. Place the last cup of flour on a plate and flour your hands. Use a medium sized ice cream scoop to drop batter onto the flour. With your hands, gently turn and toss the batter until coated with flour on all sides. Place biscuit in prepared pan starting with the edges. Continue until the pan is full. Bake for 15 to 20 minutes. Serve hot.

Basic Pasta Dough

1 cup flour

1 egg

1/2 teaspoon extra-virgin olive oil

Place all ingredients in Processor Bowl. Process until the dough starts to hold together and forms a ball. Dough should hold when pinched between fingers. Turn out of bowl until a floured surface. Knead by hand until smooth. Wrap in plastic and let rest for 20 minutes up to 1 hour.

Use to make your favorite pasta dishes.

advertisement

GET A TASTE OF MasterChef @HOME

Get cooking like a MasterChef, or find the perfect gift for your favorite cook, with these products inspired by the hit show on FOX.





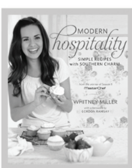
YOUR KEY INGREDIENTS

Make sure you have all the tools to cook like a MasterChef! The FoxShop has everything you need to be a MasterChef at home.
Go to foxshop.com/MasterChef.

FOXSHOP.COM

THE CUTTING EDGE

Make slicing, chopping, cutting and peeling a breeze with the sharp, lightweight MasterChef set of three Global knives. **Available at better kitchen stores everywhere.**



THE WINNING DISHES

Season One winner Whitney Miller puts a fresh twist on Southern classics and reveals her tips and tricks for effortless entertaining in *Modern Hospitality*. **Available July 2011.**

KIDS-PLAY IN THE KITCHEN

Inspire your kid to be a Junior MasterChef! As seen on the hit FOX show *MasterChef*, the Junior MasterChef kits help kids create, cook and serve delicious foods, from pizza to pasta, burgers to red velvet cupcakes. Each of the 10 kits comes with essential cooking tools and exclusive recipe cards. Perfect for ages 5 and up with adult supervision. **Order at kidsline.com or 1-877-750-6144.**

A CLASS ACT

Add a professional touch to your dishes and impress your friends and family with the skills learned in classes taught by renowned Le Cordon Bleu chefs. **Go to chefs.edu.**

LE CORDON BLEU.



RECIPES FOR SUCCESS

Master your own kitchen with the *MasterChef Cookbook*, featuring more than 75 delicious recipes from contestants and judges, as well as culinary how-tos to help you master the basics, from chopping an onion to cooking a lobster. **Available now wherever books are sold.**



HEATING UP YOUR STOVE TOP

Cook like the pros with professional-grade metal cookware and bakeware. Designed with the MasterChef team and used by contestants in Season 2 of the U.S. series, the MasterChef series from The Cookware Company is made from mirror-polished stainless steel with professional-grade construction and features rarely found in the home kitchen.



AT YOUR FINGERTIPS

Elevate your cooking skills and have fun in the kitchen with a little help from contestants from the hit TV show *MasterChef*! The new MasterChef Academy app for your iPhone or iPad serves up 100+ classes, 45+ how-to videos, plus exclusive tips from judge Graham Elliot and 50 original MasterChef recipes.
Go to MasterChef.com.

LIMITED ONE YEAR WARRANTY

Warranty: This product is warranted by Triple Loop Housewares, LLC to be free from defects in materials or workmanship for a period of (1) year from the original purchase date. This product warranty covers only the original consumer purchaser of the product. Neither the retailer nor any other company involved in the sale or promotion of this product is a co-warrantor of Triple Loop's warranty.

Warranty Coverage: This warranty is void if the product has been damaged by accident in shipment, unreasonable use, misuse, neglect, improper service, commercial use, repairs by unauthorized personnel, normal wear and tear, improper assembly, installation or maintenance abuse or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA, and does not extend to any units which have been used in violation of written instructions furnished with the product or to units which have been altered or modified or to damage to products or parts thereof which have had the serial number removed, altered, defaced or rendered illegible.

Implied Warranties: ANY IMPLIED WARRANTIES WHICH THE PURCHASER MAY HAVE ARE LIMITED IN DURATION TO ONE (1) YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you.

Warranty Performance: During the above one-year warranty period, a product with a defect will be refunded for purchase price less shipping and handling, when the cord and rating label are returned to the Repair Department.

Service and Repair: Should the appliance malfunction, you should first call toll-free
1 (877) 231-9237 between the hours of 8:30 am - 5:00 pm Eastern Standard Time Monday - Friday and 9:00 am - 5:00 pm on Saturdays. Please refer to model number MCCV7P when you call and have your receipt for reference.

In-Warranty Service (USA): For an appliance covered under the manufacturer's
warranty period, no charge is made for service or postage. Call for return authorization 1 (877) 231-9237.

For Products Purchased in the USA, but Used in Canada: You may return the cord and rating label with postage prepaid to the USA address listed below. Please note that all customs duty/brokerage fees, if any, must be paid by you and we will require you to pay the cost of customs duty/brokerage fees to us in advance of our performing any service.

To contact us, please write to or call:

Repair Department
1403 TI Boulevard
STE. B
Richardson, TX 75081
1 (877) 231-9237
Email: tripleloop@fox-international.com

Limitation of Remedies: No representative or person is authorized to assume for Triple Loop any other liability in connection with the sale of our products. There shall be no claims for defects or failure of performance or product failure under any theory of tort, contract or commercial law including, but not limited to negligence, gross negligence, strict liability, breach of warranty and breach of contract. Refund shall be the sole remedy of the purchase under this warranty, and in no event shall Triple Loop be liable for any incidental or consequential damages, losses or expenses.
Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

Legal Rights: This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Triple Loop Housewares LLC

This product distributed by Triple Loop Housewares © 2011, Columbia MO 65203

REVEILLE SHINE GROUP

Printed in China P/N MCFP4-OM-411

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Garantie : Ce produit est garanti par Triple Loop Housewares, LLC d'être exempt de matériaux défectueux et de vice de fabrication pour une période d'un (1) an suivant la date d'achat initiale. La présente garantie est offerte seulement à l'acheteur initial et n'est pas transférable. Aucun détaillant ni aucune autre société qui participe à la vente ou à la promotion de ce produit n'est considéré comme un garant de la garantie de Triple Loop.

Couverture de la garantie : La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par les accidents lors de la livraison, le mauvais usage, la négligence, le mauvais entretien, l'usage commercial, une réparation par un personnel non autorisé, l'usure normale, l'assemblage incorrect, l'installation ou l'entretien abusif ou tout autre dommage occasionné autrement que par la défectuosité des pièces et les vices de fabrication. La présente garantie est valide seulement si le produit a été acheté et utilisé aux États-Unis et ne s'applique pas aux unités qui ont été utilisées en violation des instructions écrites fournies à l'achat du produit ou aux unités qui ont été modifiées ou aux dommages aux produits ou pièces de ceux-ci dont le numéro de série a été enlevé, modifié, abîmé ou rendu illisible.

Garanties implicites : TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES QUE L'ACHTEUR PEUT AVOIR SONT LIMITÉES EN DURÉE À UN (1) AN À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT INITIALE. Certains territoires ne permettent pas la limitation de la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations précitées peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Application de la garantie : Durant la période de garantie d'un an ci-haut mentionnée, un produit avec une défectuosité sera remboursé du montant de l'achat moins les frais d'expédition et de manutention, quand la corde et l'étiquette d'évaluation auront été retournées au Service de réparations.

Service et réparation : Si l'appareil venait à ne pas fonctionner correctement, vous devez en premier lieu appeler au numéro sans frais 1 877 231-9237 entre 8 h 30 et 17 h heure normale de l'Est – du lundi au vendredi et entre 9 h et 17 h le samedi. Veuillez mentionner le numéro de modèle MCSD3 quand vous appelez et ayez votre reçu en mains.

Service d'un appareil sous la garantie (É.-U.) : Pour un appareil encore sous la garantie du manufacturier, il n'y a aucuns frais de service ou d'expédition. Appeler au 1 877 231-9237 pour obtenir l'autorisation de retourner l'appareil. .

Pour les produits achetés aux É.-U., mais utilisés au Canada : vous pouvez retourner la corde et l'étiquette d'évaluation à l'adresse aux É.-U. indiquée ci-dessous. L'affranchissement est prépayé. Veuillez noter que les droits de douane et les frais de courtage, s'il y en a, doivent aussi être acquittés par vous et nous exigeons qu'ils soient payés à l'avance pour que nous assurions le service.

Pour communiquer avec nous, veuillez écrire ou appeler :

Service de réparations
1403 TI Boulevard
STE. B
Richardson, TX 75081
1 (877) 231-9237
Courriel : tripleloop@fox-international.com

Limitations des solutions : Aucun représentant ni aucune personne n'est autorisé à prendre en charge pour Triple Loop quelque responsabilité en rapport avec la vente de nos produits. Aucune réclamation ne devrait être faite pour des pièces défectueuses ou une défaillance de fonctionnement or une défaillance du produit en vertu d'aucune théorie de responsabilité, contrat ou droit commercial y compris, mais sans se limiter à la négligence, négligence grave, responsabilité absolue, violation de garantie et violation de contrat. Le remboursement sera pour l'acheteur la seule réparation en vertu de cette garantie, et en aucun cas Triple Loop ne devrait être tenu responsable de dommages accessoires ou consécutifs, de pertes ou de dépenses. Certains États ou certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que les limitations ou les exclusions pourraient ne pas s'appliquer à vous.

Droits légaux : La présente garantie vous offre des droits spécifiques. Il est possible que vous disposiez également d'autres droits qui varient d'un État ou d'une province à l'autre.

Triple Loop Housewares LLC

Ce produit est distribué par Triple Loop Housewares © 2011, Columbia MO 65203

REVEILLE SHINE GROUP

Imprimé en Chine P/N MCFP4-OM-411

Biscuits au babeurre

3 tasses de farine

1 1/2 cuillerée à thé de poudre à pâte

1/8 cuillerée à thé de bicarbonate de sodium

1/2 cuillerée à thé de sel

2 cuillerées à soupe de sucre

1/4 de tasse de shortening végétal

2/3 de tasse de moitié-moitié

1 tasse de babeurre

Chauffer le four à 220 C (425 F). Beurrer un moule à gâteau rond de 230 mm (9 po).

Mélanger 2 tasses de farine et le reste des ingrédients secs dans le bol du robot. Ajouter le shortening et traiter jusqu'à ce qu'il reste quelques morceaux de la grosseur d'un pois. Placer dans un bol et remuer dans le babeurre et le moitié-moitié. Laisser de côté pour 2 minutes. La pâte devrait être humide et ressembler à du fromage cottage. Mettre la dernière tasse de farine sur une assiette et fariner vos mains. Utiliser une cuiller à crème glacée de moyenne grandeur pour verser la pâte sur la farine. Avec vos mains, faire rouler doucement la pâte jusqu'à ce qu'il y ait de la farine sur tous les côtés. Placer les biscuits dans le moule en commençant par les côtés. Continuer jusqu'à ce que le moule soit plein. Faire cuire pendant 15 à 20 minutes.
Servir chaud.

Pâte à pâte fraîche (de base)

1 tasse de farine

1 oeuf

1/2 cuillerée à thé d'huile d'olive extra vierge

Placer tous les ingrédients dans le bol du robot. Traiter jusqu'à ce que la pâte commence à se tenir et forme une boule. Elle devrait tenir lorsque pincée entre les doigts. Sortir du bol jusqu'à ce qu'il y ait une surface farinée. Pétrir avec les mains jusqu'à ce que ce soit onctueux. Envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer de 20 minutes à 1 heure. Utiliser pour faire vos plats préférés de pâte.

Fromage de chèvre frit et salade

1 morceau de 0,35 kg (11 oz) de fromage de chèvre aux herbes
2 blancs d'œufs battus avec 1 cuillerée à soupe d'eau
miettes de pain frais
2 cuillerées à soupe de vinaigre de cidre
2 cuillerées à soupe de vinaigre de champagne
Une pincée de sucre
1/2 cuillerée à thé de sel
1/4 de cuillerée à thé de poivre noir moulu
1 jaune d'œuf
1 tasse d'huile d'olive extra vierge
Une variété de légumes en feuille
Huile d'olive extra vierge
Beurre

Pour faire des miettes de pain frais, enlever la croûte de 2 tranches de pain blanc frais. En faire des petits morceaux et placer dans le bol du robot. Avec le bouton PULSE, traiter jusqu'à l'obtention de miettes fines.

Faire 12 tranches de fromage de 1,25 ml (1/2 po) d'épais. Puisque le fromage de chèvre est mou, il tend à se briser quand il est coupé. Il est donc préférable d'utiliser de la soie dentaire pour le couper. Tremper chaque tranche dans le mélange blanc d'œuf –eau. Enrober complètement chaque tranche de fromage des miettes de pain. Placer les tranches dans un panier en broche et réfrigérer pendant 15 minutes.

Pendant que le fromage refroidit, placer le reste des ingrédients dans le bol du robot sauf l'huile d'olive. Traiter durant une minute. Pendant que l'appareil fonctionne, verser l'huile d'olive dans la goulotte. Continuer jusqu'à ce que la vinaigrette épaississe. Assaisonner au goût Verser sur les légumes en feuille. Remuer pour couvrir toutes les feuilles.

Ajouter 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive extra vierge et 1 cuillerée à soupe de beurre dans un poêlon et chauffer presque jusqu'à ce qu'il y ait de la fumée. Placer les tranches de fromage dans le poêlon et cuire jusqu'à ce qu'elles soient brunes des deux côtés. S'assurer que le fromage ne fond pas. Ajouter deux tranches de fromage à chaque portion de salade. Pour 6 personnes.

Chimichangas au poulet

1/2 tasse d’oignons, hachés

2 gousses d’ail émincé

2 cuillerées à soupe d’huile d’olive extra vierge

1/3 de tasse de poudre de chili

Un pot de salsa de 450 gr (16 oz)

1/4 de tasse d’eau

1/2 cuillerée à thé de cumin

1/2 cuillère à thé de cannelle

0,45 kg (1 lb) de poitrine de poulet désossé et cuit

Sel

6 tortillas de farine de 25 cm (10 po)

1 tasse de haricots frits

Huile d’olive

Crème sûre

Guacamole

Chauffer le four à 220 °C (425 °F). Graisser un plat de caisson en vitre de 25 cm x 40 cm (10 po x 15 po).

Mettre 2 cuillerées à soupe d’huile d’olive dans un poêlon. Faire revenir l’oignon et l’ail hachés jusqu’à tendreté. Placer dans le bol du robot avec la poudre de chili, 11/3 tasse de salsa, l’eau, le cumin et la cannelle. Traiter jusqu’à ce que ce soit onctueux. Remettre dans le poêlon. Déchiqueter le poulet et le mettre dans le poêlon. Mélanger bien. Sel au goût.

Réchauffer les tortillas. Placer une cuillerée pleine des haricots frits au centre de chacune des tortillas. Toute la préparation demeure au chaud. Mettre environ tasse du mélange de poulet sur le dessus. Rouler et fermer les bouts. Placer dans un plat de cuisson graissé, le joint en dessous. Badigeonner avec de l’huile d’olive. Faire cuire pendant 15 minutes en les tournant toutes les 5 minutes. Les chimichangas devraient être dorés et croustillants. Servir avec de la crème sure, du guacamole et le reste de la salsa. Pour 6 personnes.

Bruschetta au fromage farmer avec tomates

225 gr (8 oz) de fromage farmer

1/4 de tasse de basilic frais

1 cuillerée à thé de zeste de citron frais

1 cuillerée à thé de sel, et un peu plus pour l'assaisonnement

1/2 cuillerée à thé de poivre noir moulu grossièrement, et un peu plus pour l'assaisonnement

8 tranches de 1,25 cm (1/2 po) de baguette

Huile d'olive extra vierge

4 gousses d'ail

8 tomates cerise, coupées en quatre

Mettre le fromage, le basilic et le zeste de citron dans le bol du robot. Traiter jusqu'à ce que ce soit onctueux. Ajouter la cuillerée à thé de sel et 1/2 cuillerée à thé de poivre, et incorporer à la fonction PULSE.

Chauffer un gril à maximum. Badigeonner le pain avec l'huile d'olive et assaisonner de sel et de poivre. Frotter avec l'ail. Faire griller de chaque côté jusqu'à légèrement carbonisé. Étendre le mélange de fromage sur chaque tranche. Mettre des tomates et du poivre, si vous le voulez. Donne 4 portions.

Vinaigrette au babeurre

2/3 tasse de crème sûre

1 tasse de mayonnaise

1/4 cuillerée à thé d'ail, émincé

1/2 cuillerée à thé de sel

1/2 cuillerée à thé de poivre

1 cuillerée à thé de moutarde sèche

2 cuillerées à soupe de sucre

1/2 tasse de babeurre

Placer tous les ingrédients dans le bol du robot. Traiter jusqu'à ce que ce soit onctueux. Enlever et réfrigérer pendant une couple d'heures dans un contenant couvert pour mélanger les saveurs. Bien agiter avant de servir.

Jambon de Virginie

Un jambon en coupe spirale complètement cuit, environ 6.,5 kg (14 lb).

6 gousses d'ail, pelées

3/4 de tasse de chutney de mangue

1/2 tasse de moutarde de Dijon

1 tasse de sucre brun

Le zeste de 1 orange

1/4 de tasse de jus d'orange

1/2 c.uillerée à thé de gingembre moulu

Réchauffer le four à 175 C (350 F). Placer le jambon dans une rôtissoire.

Émincer l'ail dans le bol du robot. Ajouter le chutney, la moutarde, le sucre brun, le zeste et le jus d'orange. Traiter jusqu'à ce que ce soit onctueux. Verser sur le jambon et étendre également sur toute la viande. Faire cuire pendant environ une heure. Le jambon devrait être complètement cuit et le glaçage avoir bruni.

Crème de citron

4 citrons à la température de la pièce

1 1/2 tasse de sucre

1 bâton de beurre à la température de la pièce

4 œufs extragros à la température de la pièce

1/8 de cuillerée à thé de sel

Enlever le zeste des citrons avec un pèle-légumes. Faire attention pour ne pas toucher à la peau blanche. Mettre le zeste dans le bol du robot. Ajouter le sucre et traiter en utilisant le bouton PULSE jusqu'à ce que ce soit finement émincé. Presser le jus des citrons et mesurer tasse.

Réduire le beurre en crème au moyen d'un mélangeur à main. Ajouter et battre le mélange sucre et zeste. Ajouter les œufs, un à la fois en mélangeant chaque fois. Ajouter le jus de citron et le sel. Mélanger pour en faire un seul mélange.

Verser le mélange dans une casserole de 1 litre. Cuire à feu doux, en remuant constamment jusqu'à épaississement, environ 10 minutes. Le thermomètre devrait indiquer 80 C (175 F). Ne pas trop cuire, sinon la crème ne lèvera pas. Enlever du feu et laisser refroidir. Réfrigérer si vous n'utilisez pas tout de suite.

Huile de ciboulette

1 botte de ciboulettes

1 tasse d'huile de canola

Sel et poivre au goût

Blanchir les ciboulettes dans l'eau bouillante pendant 10 secondes. Enlever et placer dans l'eau glacée. Lorsque refroidies, égoutter. Mettre dans le bol du robot avec l'huile de canola. Traiter brièvement, filtrer dans un filtre à café jusqu'à éclaircissement.

Beurre d’arachides maison

500 grammes (18 oz) d’arachides non salées grillées à sec.

4 à 5 cuillerées à soupe d’huile d’arachide

1/4 de cuillerée à thé de sel

1 1/2 cuillerées à soupe de sirop de maïs

Placer tous les ingrédients dans le bol du robot. Traiter jusqu’à ce que ce soit onctueux et que ça ait la consistance du beurre d’arachides.

Savourer comme tel ou utiliser pour faire le bonbon suivant.

Boules de beurre d’arachides

beurre d’arachides frais (voir la recette ci-dessus)

1 boîte de sucre à glacer

1 1/3 tasse de miettes de biscuits graham

1 1/2 bâton de beurre, à la température de la pièce

350 ml (12 oz) de chocolat au lait, fondu à utiliser comme trempette

Placer le beurre d’arachides et le sucre à glacer dans un grand bol avec l’accessoire à ailettes. Mélanger bien. Ajouter les miettes de biscuits graham et le beurre ramolli. Mélanger jusqu’à ce que ce soit onctueux. Rouler en boules de la grosseur d’une bouchée et placer sur une tôle à biscuit. Mettre au réfrigérateur pour au moins 30 minutes. Enlever et tremper dans le chocolat au lait. Placer sur du papier ciré et laisser le chocolat prendre. Pour accélérer le temps de refroidissement, couvrir une deuxième tôle à biscuits de papier ciré et placer les boules trempées dessus. Remettre au réfrigérateur pendant 10 minutes. Fait environ 50 boules.

Aïoli d’agrumes

2 mandarines, le zeste et le jus réservés

1 jaune d’œuf

1 tasse d’huile de canola

Sel et poivre au goût

Placer le zeste de mandarine, le jus et le jaune d’œuf dans le bol du robot. Traiter lentement. Ajouter l’huile de canola et traiter jusqu’à ce qu’elle soit émulsionnée. Ajouter sel et poivre au goût.

Salade de choux fraîche

1/2 pomme de choux

1/2 gros oignon

1/2 de cuillerée à soupe de poivre noir fraîchement moulu

1/2 cuillerée à soupe de sel de céleri

3 cuillerées à soupe de sucre

1 tasse de mayonnaise

Mélanger le sucre et la mayonnaise dans un petit bol et mettre de côté.

Couper le chou en quatre. Placer le chou dans le bol du robot, chaque quart à la fois. Traiter jusqu’à ce que ce soit finement haché. Placer dans un grand bol. Recommencer avec les autres morceaux de chou. Mettre l’oignon dans le bol du robot. Traiter jusqu’à ce que ce soit finement haché. Ajouter sur le chou. Ajouter le poivre, le sel de céleri et la vinaigrette. Mélanger bien. Refroidir avant de servir.

RECETTES

Pesto de basilic frais

1 petite gousse d'ail, pelée

2 tasses de basilic frais

1/4 de tasse de noix de pin

1/2 tasse d'huile d'olive extra vierge

1/2 tasse de fromage parmesan, râpé

1/4 de cuillerée à thé de sel

Hacher l'ail dans le bol du robot. Ajouter le basilic et les noix de pin. Réduire en purée jusqu'à ce que ce soit onctueux. Verser l'huile d'olive pendant que l'appareil fonctionne. Incorporer le fromage parmesan et le sel en utilisant le bouton PULSE. Placer au frigidaire dans un contenant couvert jusqu'à l'utilisation. Se conserve pendant trois jours. Donne 3/4 de tasse.

Pesto aux tomates

1 tasse de tomates séchées au soleil, non conservées dans l'huile

1 tasse d'huile d'olive extra vierge

1/3 de tasse de noix de pin rôties

1/4 de tasse de fromage Romano fraîchement râpé

1/4 de tasse de feuilles de basilic frais

3 gousses d'ail, pelées

1/4 de cuillerée à thé de sel

Placer tous les ingrédients dans le bol du robot. Réduire en purée jusqu'à ce que ce soit onctueux. Placer dans un contenant couvert jusqu'à l'utilisation. Devrait être réfrigéré. Donne 1 tasse.

du disque éminceur ou déchiqueteur. Ne jamais toucher aux lames et aux disques avec les doigts, elles sont très affûtées et vous pourriez vous blesser.

MISE EN GARDE : Ne jamais immerger la base du robot dans l'eau ou un autre liquide.

NETTOYER LE ROBOT CULINAIRE

1. Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer. S'assurer que la lame pour hacher, le disque éminceur ou déchiqueteur sont complètement arrêtés avant le désassemblage.
2. Enlever tous les accessoires.
3. Si vous avez utilisé le bloc de coupe, enlever le de l'arbre d'entrainement. Appuyer sur les deux onglets souples situés juste au-dessus de la lame et appuyer tout en poussant la lame vers le haut.
4. Laver dans de l'eau chaude savonneuse, le bol, le couvercle et la goulotte, le poussoir, les lames, la tige de support des lames, les lames du disque éminceur et déchiqueteur et la lame pour hacher. Les pièces qu'on peut enlever peuvent aussi être lavées au lave-vaisselle. Les placer sur le panier supérieur, éloignées de l'élément chauffant.
5. **Ne jamais immerger la base du robot dans l'eau ou un autre liquide.** Si nécessaire, essuyer l'extérieur au moyen d'un chiffon ou d'une éponge humide et sécher à fond.

RANGEMENT

Débrancher l'appareil et le nettoyer. Mettre le cordon dans le range-cordon situé à l'arrière de l'appareil. Ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil. Ranger l'appareil dans un endroit propre et sec.

Les disques éminceur et déchiqueteur peuvent être rangés dans le tiroir de rangement situé sur le devant de l'appareil.

CONSEILS POUR LE TRAITEMENT DES ALIMENTS (SUITE)

1. durs comme le fromage parmesan et Romano devraient être à la température de la pièce avant la transformation.
   Remarque : Lorsque vous râpez du Parmesan, ne pas appliquer une pression excessive sur le poussoir.
2. Avant de transformer de la viande, la couper en cubes d'approximativement 2,50 cm carrés (1 po). Il est préférable de traiter la viande quand elle est très froide (pas congelé). Toujours utiliser le bouton PULSE pour des périodes de 2 secondes.
3. Lorsque vous traitez des légumes comme les oignons, les peler et les couper en quatre. Les légumes plus volumineux devraient être coupés en huit.
4. Lorsque vous traitez des herbes ou des gousses d'ail, vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous utilisez le bouton PULSE pour de courtes périodes. Les herbes doivent être sèches avant de les transformer.
5. Les quantités qui peuvent être transformées dans le bol du robot varient selon la densité du mélange.
6. Lorsque vous utilisez des sauces ou des ingrédients semi-liquides, arrêter le robot et gratter les côtés du contenant avec une spatule.
7. Lorsque vous déchiquetez du fromage mou, s'assurer qu'il est complètement froid, mais non congelé. Vous préviendrez ainsi que le fromage se prenne entre le disque déchiqueteur et le disque d'éjection.

Avertissement! Ne jamais utiliser les doigts pour pousser les aliments dans la goulotte. Toujours utiliser le poussoir.

CONSIGNES D'ENTRETIEN

Cet appareil nécessite peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce que l'utilisateur peut lui-même réparer. Toute intervention autre que le nettoyage et nécessitant le désassemblage, doit être effectuée par un technicien qualifié.

MISE EN GARDE : Les lames sont affûtées. Manipuler avec soin! Faire preuve de grande prudence lors de la manipulation des lames et

CONSEILS POUR LE TRAITEMENT DES ALIMENTS

1. **Pour hacher :** Pour de meilleurs résultats, couper ou déchirer les aliments en morceaux approximativement égaux. Le résultat final sera plus uniforme. Vous obtiendrez des résultats plus constants si le contenant contient de 2 à 4 tasses de fruits ou légumes.
2. **Pour émincer :** Viande précuite en cubes d'approximativement 2,54 cm carrés (1 po carré).
3. **Fruits et légumes :** Avant de traiter les fruits et les légumes, les nettoyer et les couper en morceaux de 2,54 cm (1 po).
4. **Pour mélanger :** La quantité qui peut être traitée dans le bol varie selon la densité des ingrédients utilisés.
5. **Ajouter des ingrédients :** Les ingrédients liquides peuvent être ajoutés pendant que l'appareil fonctionne en les versant dans la goulotte sur le couvercle.
6. **Utiliser la goulotte :** Le facteur le plus important pour émincer et déchiqueter avec succès est la façon dont vous tassez les aliments dans la goulotte. La goulotte devrait être toujours pleine de façon à ce que les aliments se soutiennent. Il y aura toujours une petite partie des aliments entre le poussoir et la lame qui n'aura pas été traitée.
   Mise en garde : Ne jamais utiliser les doigts ou d'autres ustensiles pour pousser les aliments dans la goulotte. Toujours utiliser le poussoir.
7. **Émincer et déchiqueter :** Couper tous les ingrédients dans un format qui entre bien dans la goulotte. Les accumuler dans la goulotte et, tout en gardant une quantité égale et verticale au moyen du poussoir, appuyer vers le bas de façon égale jusqu'à ce que tous les ingrédients sont émincés ou déchiquetés. Ne pas utiliser de force excessive, vous pourriez endommager l'appareil.
8. **Morceaux longs :** Tassez les aliments horizontalement dans la goulotte
9. **Morceaux courts` :** Tassez les aliments verticalement dans la goulotte.
10. **Déchiquetage :** Pour de meilleurs résultats, se souvenir que les aliments plus moux comme le fromage (cheddar, mozzarella ou suisse) doivent être froids avant de les traiter. Les aliments plus

FONCTIONNEMENT DU ROBOT CULINAIRE
(SUITE)

1. Tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour désengager les onglets de verrouillage et soulever le couvercle du bol.
2. Soulever avec précaution le disque et le disque d'éjection avant d'enlever le bol en tournant la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour désengager l'onglet de verrouillage et pouvoir soulever le bol de la base.

MISE EN GARDE : Les lames sont affûtées. Manipuler avec soin! Faire preuve de grande prudence lors de la manipulation des lames et du disque éminceur ou déchiqueteur. Ne jamais toucher aux lames et aux disques avec les doigts.

GUIDE POUR ÉMINCER, DÉCHIQUETER ET HACHER

MISE EN GARDE : Faire preuve de grande prudence lors de la manipulation des lames et du disque éminceur ou déchiqueteur. Ne jamais toucher au tranchant des lames avec les doigts, elles sont très affûtées et vous pourriez vous blesser.

Accessoire	Aliments
Disque éminceur	Pommes, choux, carottes, céleri, concombres, champignons, oignons, poivrons, pommes de terre, courgette
Lame déchiqueteuse	Pommes, carottes, fromage, parmesan, fromage Romano, cheddar à pâte molle ou semi-molle, mozzarella, fromage suisse, courgette
Lame pour hacher	Pommes, pain, choux, carottes, céleri, biscuits salés, œufs (cuits dur), ail, champignons, oignons, persil ou autres herbes, poivrons, pommes de terre, noix

onglets de verrouillage et le mécanisme de verrouillage supérieur (la poignée sera à la position de six heures). S'assurer que l'ouverture de la goulotte est vers le HAUT de sorte que les ingrédients passent facilement de la goulotte au contenant.

6. Enlever le poussoir et insérer dans la goulotte les aliments à transformer (consulter Conseils pour la transformation des aliments pour les détails).
7. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de 120 volts CA.
8. Insérer le poussoir dans la goulotte et appliquer une légère pression.

Remarque : Si le bol et le couvercle ne sont pas correctement assemblés, le mécanisme de verrouillage ne s'engage pas et le robot ne fonctionne pas.

9. Pour mettre l'appareil en marche, appuyer sur le bouton ON/OFF. L'appareil fonctionne sans arrêt et le témoin s'allume.

La fonction PULSE : Pour transformer les aliments en utilisant des variations d'intensité (pulse), appuyer sur le bouton PULSE et le maintenir. Pour arrêter d'utiliser la fonction, relâcher le bouton PULSE. Le témoin s'allume chaque fois que vous appuyez sur le bouton PULSE. Ce bouton permet des contrôles précis de la durée et de la fréquence de la transformation.

10. Quand la goulotte est vide, appuyer sur le bouton ON/OFF ou relâcher le bouton Pulse (le témoin s'éteint) et débrancher l'appareil. S'assurer que le bloc de coupe est complètement arrêté avant d'enlever le couvercle ou de débrancher l'appareil. Il est normal que de petits morceaux d'aliments non transformés restent entre le disque éminceur ou déchiqueteur et le couvercle.

Mise en garde : Quand vous utilisez l'appareil et que l'ouverture de la goulotte est ouverte (dans la position vers le HAUT), ne pas mettre les mains près de l'ouverture d'éjection des aliments. NE JAMAIS aller dans l'ouverture pour enlever des aliments. Si jamais l'ouverture se bouchait, mettre l'appareil hors tension et attendre que les lames arrêtent de tourner puis débrancher l'appareil. Enlever le couvercle et les aliments bloqués.

Mise en garde : Ne jamais utiliser les doigts ou d'autres ustensiles pour pousser les aliments dans la goulotte. Toujours utiliser le poussoir.

FONCTIONNEMENT DU ROBOT CULINAIRE
(SUITE)

Mise en garde : Ne jamais utiliser les doigts ou d'autres ustensiles pour pousser les aliments dans la goulotte. Toujours utiliser le poussoir.

1. Tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour désengager les onglets de verrouillage et soulever le couvercle du bol.
2. Soulever avec précaution le disque avant d'enlever le bol en tournant la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour désengager l'onglet de verrouillage et pouvoir soulever le bol de la base.

Utilisation du disque d'éjection – Transformation de plus que 4 tasses

Le disque d'éjection est utilisé avec le disque éminceur ou déchiqueteur quand il faut traiter plus que 4 tasses d'aliments. L'ouverture de la goulotte doit être vers le HAUT.

1. S'assurer que l'appareil est débranché. Fixer le bol du robot sur la base. Consulter les instructions d'assemblage pour les détails.
2. Placer le couteau tournant sur l'arbre d'entrainement en s'assurant qu'il est complètement en place sur celui-ci. Il pourrait être nécessaire de tourner le couteau tournant légèrement vers la droite ou la gauche pour s'assurer qu'il est bien placé. Vous ne devriez pas voir la tige de métal.
3. Placer le disque d'éjection sur le dessus du couteau tournant AVANT de mettre le disque éminceur ou déchiqueteur. Le disque d'éjection permet d'éviter d'utiliser le bol et d'envoyer les aliments dans un autre contenant. Le disque d'éjection devrait être placé de sorte que l'arête élevée est vers le haut et que le disque d'éjection ne dépasse pas le bol.
4. Choisir le disque éminceur ou déchiqueteur.
   Remarque : Chaque disque a deux côtés : un grand et un petit. Le côté du disque que vous voulez utiliser devrait être placé face vers le haut sur le couteau tournant.
5. Placer le couvercle sur le bol, les extensions de verrouillage à approximativement à la position de trois heures. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour engager les

droite ou la gauche pour s'assurer qu'il est bien placé. Vous ne devriez pas voir la tige de métal.

3. Choisir le disque éminceur ou déchiqueteur. Ils sont réversibles. **Remarque :** Chaque disque a deux côtés : un grand et un petit. Le côté du disque que vous voulez utiliser devrait être placé face vers le haut sur le couteau tournant.
4. Placer le couvercle sur le bol, les extensions de verrouillage à approximativement à la position de trois heures. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour engager les onglets de verrouillage et le mécanisme de verrouillage supérieur (la poignée sera à la position de six heures). S'assurer que l'ouverture de la goulotte est placée vers le bas de sorte que les ingrédients passent dans le bol et ne sont pas éjectés du couvercle.
5. Enlever le poussoir et insérer dans la goulotte les aliments à transformer (consulter Conseils pour la transformation des aliments pour les détails).
6. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de 120 volts CA.
7. Insérer le poussoir dans la goulotte et appliquer une légère pression.

Remarque : Si le bol et le couvercle ne sont pas correctement assemblés, le mécanisme de verrouillage ne s'engage pas et le robot ne fonctionne pas.

8. Pour mettre l'appareil en marche, appuyer sur le bouton ON/OFF. L'appareil fonctionne sans arrêt et le témoin s'allume.

La fonction PULSE : Pour transformer les aliments en utilisant des variations d'intensité (pulse), appuyer sur le bouton PULSE et le maintenir. Pour arrêter d'utiliser la fonction, relâcher le bouton PULSE. Le témoin s'allume chaque fois que vous appuyez sur le bouton PULSE. Ce bouton permet des contrôles précis de la durée et de la fréquence de la transformation.

9. Quand la goulotte est vide, appuyer sur le bouton ON/OFF ou relâcher le bouton Pulse (le témoin s'éteint) et débrancher l'appareil. S'assurer que le bloc de coupe est complètement arrêté avant d'enlever le couvercle ou de débrancher l'appareil. Il est normal que de petits morceaux d'aliments non transformés restent entre le disque éminceur ou déchiqueteur et le couvercle.

maintenir. Pour arrêter d'utiliser la fonction, relâcher le bouton PULSE. Le témoin s'allume chaque fois que vous appuyez sur le bouton PULSE. Ce bouton permet des contrôles précis de la durée et de la fréquence de la transformation.

1. Des ingrédients supplémentaires peuvent être ajoutés dans la goulotte pendant le traitement.
   Mise en garde : Ne jamais utiliser les doigts ou d'autres ustensiles pour pousser les aliments dans la goulotte. Toujours utiliser le poussoir.
2. Quand le traitement est terminé, appuyer sur le bouton ON/OFF (si c'est la fonction pulse que vous utilisiez, simplement relâcher la le bouton PULSE) et le témoin s'éteint. Débrancher l'appareil. S'assurer que le bloc de coupe est complètement arrêté avant d'enlever le couvercle ou de débrancher l'appareil.
3. Tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour désengager les onglets de verrouillage et soulever le couvercle du bol.
4. Soulever avec précaution le bloc de coupe du bol.
5. Tourner la poignée du bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour désengager l'onglet de verrouillage et soulever le bol de la base.
6. Enlever le contenu du bol au moyen d'une spatule.

POUR HACHER

MISE EN GARDE : Toujours débrancher le robot avant de fixer ou d'enlever des accessoires.

MISE EN GARDE : Faire preuve de grande prudence lors de la manipulation de la lame pour hacher. Ne jamais toucher au tranchant des lames avec les doigts, elles sont très affûtées et vous pourriez vous blesser.

1. S'assurer que l'appareil est débranché. Fixer le bol du robot sur la base. Consulter les instructions d'assemblage pour les détails.
2. Placer le couteau tournant sur l'arbre d'entrainement en s'assurant qu'il est complètement en place sur celui-ci. Il pourrait être nécessaire de tourner le couteau tournant légèrement vers la

2. Placer la lame pour trancher au dessus du couteau tournant jusqu'à ce qu'il se fixe en place pour former le bloc de coupe (voir la figure 6). Le rebord sur le dessus de la lame pour hacher doit se glisser dans le couteau tournant et doit être placé vers le haut (voir page 8, la figure 7). Si le rebord de la lame pour hacher est placé vers le bas sur le couteau tournant, la lame pour hacher ne se fixe pas en place et ne fonctionne pas correctement (voir la figure 8).



Figure 7
Correct assembly



Figure 8
Incorrect assembly

Remarque : Si la lame pour hacher n'est pas correctement placée sur le couteau tournant, utiliser un tournevis à bout plat ou un autre instrument contondant pour faire baisser les onglets latéraux souples afin d'enlever la lame pour hacher du couteau tournant.

3. Placer le bloc de coupe sur l'arbre d'entrainement en s'assurant qu'il est complètement en place sur celui-ci. Il pourrait être nécessaire de tourner le bloc de coupe légèrement vers la droite ou la gauche pour s'assurer qu'il est bien placé. Vous ne devriez pas voir la tige de métal.
4. Placer jusqu'à 4 tasses d'aliments à hacher dans le bol du robot (voir Conseils pour la transformation des aliments pour les détails).
5. Placer le couvercle sur le bol du robot avec l'onglet du couvercle directement à droite de la poignée du bol (voir la figure 4). S'assurer que la tige centrale du couvercle est insérée dans le centre du couteau tournant. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'engage dans le système de verrouillage de la poignée. (la poignée sera à la position de six heures)

Remarque : Si le bol et le couvercle ne sont pas correctement assemblés, le mécanisme de verrouillage ne s'engage pas et le robot ne fonctionne pas.

6. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de 120 volts CA.
7. Pour mettre l'appareil en marche, appuyer sur le bouton ON/OFF. L'appareil fonctionne sans arrêt et le témoin s'allume.

La fonction PULSE : pour transformer les aliments en utilisant des variations d'intensité (pulse), appuyer sur le bouton PULSE et le

NSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE (SUITE)

1. instructions : lame pour hacher et disques éminceur et déchiqueteur)
2. Fixer l'accessoire choisi dans le bol au dessus de l'arbre d'entrainement (voir la figure 3).
3. Placer le couvercle sur le bol avec l'onglet du couvercle directement à droite de la poignée du bol (voir la figure 4). S'assurer que le centre de la tige du couvercle est inséré dans le centre du couteau tournant. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'engage dans le système de verrouillage de la poignée (voir la figure 5).


Figure 3



Figure 4


Figure 5

Remarque : Si le bol et le couvercle ne sont pas correctement assemblés, le mécanisme de verrouillage ne s'engage pas et le robot ne fonctionne pas.

4. Insérer le poussoir dans la goulotte.
5. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de 120 volts CA.
6. Le robot culinaire est maintenant prêt à être utilisé.

FONCTIONNEMENT DU ROBOT CULINAIRE

POUR HACHER

MISE EN GARDE : Toujours débrancher le robot avant de fixer ou d'enlever des accessoires.

MISE EN GARDE : Faire preuve de grande prudence lors de la manipulation de la lame pour hacher. Ne jamais toucher au tranchant des lames avec les doigts, elles sont très affûtées et vous pourriez vous blesser.

1. S'assurer que l'appareil est débranché. Fixer le bol du robot sur la base. Consulter les instructions d'assemblage pour les détails.


Figure 6

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT : Les lames sont très affûtées. Faire preuve de grande prudence lorsque vous les manipulez. Des blessures peuvent être ainsi évitées.

1. Désemballer le robot culinaire et laver le bol, le couvercle et la goulotte, le poussoir et les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher à fond.
2. Essuyer la base au moyen d'un chiffon doux et humide.

Ne jamais immerger la base du robot dans l'eau ou un autre liquide.

INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

1. Avant d'assembler le robot, s'assurer que le cordon n'est pas branché.
2. Placer la base devant vous sur une surface sèche et à niveau.
3. Placer le bol sur la base. Le bol va se mettre bien en place seulement si la poignée est placée à droite à la position de trois heures (voir la figure 1).
4. Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur la base (tel qu'indiqué sur le dessin à droite de la base). La poignée sera à la position de six heures (voir la figure 2).



Figure 1

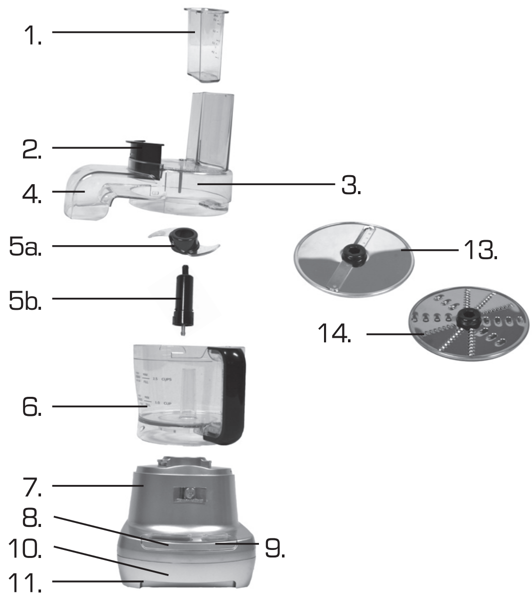


Figure 2

5. Décider quel accessoire vous voulez utiliser. La lame pour hacher, le disque émninceur ou déchiqueteur (consulter les

APPRENDRE À CONNAÎTRE LE ROBOT CULINAIRE MasterChef®

LE PRODUIT PEUT DIFFÉRER LÉGÈREMENT DE L'ILLUSTRATION



1. Poussoir (P/N MCFP4-RP-FP)
2. Ouverture de la goulotte (P/N MCFP4-RP-CD)
3. Couvercle et goulotte (P/N MCFP4-RP-FD)
4. Goulotte d'éjection
5. Bloc de coupe.
   a. Lame pour hacher (P/N MCFP4-RP-CB
   b. Couteau tournant à onglets latéraux souples (à utiliser avec la lame pour hacher ou le disque d'éjection) (P/N MC FP4-RP-BS)
6. Bol du robot et arbre d'entrainement (P/N MCFP4-RP-PB)
7. Base de l'appareil
8. Bouton ON/OFF et témoin
9. Bouton Pulse
10. Tiroir de rangement (rangement du disque déchiqueteur et du disque éminceur)
11. Pattes antidérapantes
12. Range-cordon (non illustré)
13. Disque éminceur (P/N MCFP4-RP-SD)
14. Disque déchiqueteur (P/N MCFP4-RP-GR)
15. Disque d'éjection (à utiliser pour éjecter des aliments dans un autre contenant) (non illustré) (P/N MCFP4-RP-ED)

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (un des éléments mâles est plus large que l'autre). Pour prévenir tout risque d'électrocution, cette fiche ne peut être insérée que d'une seule façon dans la prise murale. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, insérez-la dans l'autre sens. Si elle ne s'insère toujours pas, faites appel à un électricien qualifié. Ne jamais tenter de modifier ou de contourner ce dispositif de sécurité.

CONSIGNES POUR LE CORDON

Pour réduire le risque de se prendre dans le cordon ou de trébucher, celui fourni avec l'appareil est court. Ne pas utiliser cet appareil avec une rallonge.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé d'autres dispositifs, cet appareil pourrait ne pas fonctionner. Il devrait être branché à un circuit indépendant.

MISE EN GARDE RELATIVE AUX PLASTIFIANTS

MISE EN GARDE : Pour éviter que les plastifiants exsudent de la finition du comptoir, de la table ou de toute autre surface, placer des sous-verres ou des napperons NON PLASTIFIÉS entre l'appareil et la surface de plan de travail.

Si vous ne le faites pas, la surface du plan de travail pourrait devenir foncée, tachée ou s'abimer.

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (SUITE.)

1. Pour réduire les risques de blessures corporelles ou de dommages matériels, ne jamais se servir de cet appareil s'il n'est pas en position stable.
2. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
3. Toujours faire preuve de grande prudence lors de la manipulation des lames pour hacher et du disque éminceur et déchiqueteur. Les lames sont très affûtées et pourraient causer des blessures si manipulées sans précaution. Toujours ranger les lames et les disques comme indiqué dans la section « Rangement du robot culinaire ».
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant d'y fixer des pièces ou d'en retirer et avant de le nettoyer.
5. Ne jamais insérer de liquides chauds dans le robot, mais des liquides moyennement chauds peuvent l'être.
6. Placer le bol du robot sur la base de l'appareil avant d'y fixer des pièces.
7. Tous les accessoires et lames doivent être enlevés avec précaution avant de nettoyer.
8. Lorsque vous utilisez le couvercle et que l'ouverture de la goulotte est fermée, ne pas mettre trop d'aliments dans l'appareil. Les niveaux maximums du bol de 4 tasses sont 1 tasse de liquide fluide et 1,5 tasse de liquide épais. Pour des matières solides comme le fromage, les légumes, etc. ne jamais insérer plus de 4 tasses.
9. Toujours enlever la lame pour hacher et les disques avant de vider le bol du robot de son contenu.

13. Pour réduire le risque de blessure, ne jamais placer la lame pour hacher ou le disque éminceur ou déchiqueteur sur la base sans d'abord avoir mis le bol bien en place.
14. S'assurer que le couvercle et la goulotte sont bien en place avant de faire fonctionner l'appareil.
15. Ne jamais insérer d'aliments avec les mains. Toujours utiliser le poussoir.
16. Ne pas essayer d'ouvrir en forçant le mécanisme de verrouillage du couvercle.
17. S'assurer que le moteur est à l'arrêt avant d'enlever le couvercle et la goulotte. Ne jamais utiliser le couvercle et le mécanisme de verrouillage de la goulotte comme moyen de mettre en marche ou d'arrêter le moteur. Utiliser seulement le bouton ON/OFF ou le bouton Pulse pour faire fonctionner cet appareil.
18. Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton ON/OFF, et retirer ensuite la fiche de la prise murale. Toujours tenir la fiche, ne jamais tirer sur le cordon.
19. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

CE PRODUIT EST RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. Tous les utilisateurs de cet appareil devraient lire et comprendre le présent manuel d'utilisation avant de se servir de cet appareil ou de le nettoyer.
2. Brancher le cordon de l'appareil dans une prise électrique de 120 volts CA seulement.
3. Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
4. Si l'appareil montre des signes de mauvais fonctionnement, le mettre immédiatement hors tension (OFF) et le débrancher. Ne jamais utiliser ni tenter de réparer un appareil défectueux.
5. Si l'appareil se retrouve accidentellement immergé, dans l'eau ou un liquide quelconque, le débrancher immédiatement. Ne jamais le sortir de l'eau avant de l'avoir débranché! Ne pas réutiliser l'appareil après qu'il ait été immergé ou soit tombé dans l'eau.

LISEZ ET CONSERVEZ CES CONSIGNES

AVERTISSEMENT : Quand on utilise un appareil électrique, il y a toujours un risque d'incendie et d'électrocution qui pourrait causer des blessures ou même la mort. Veuillez suivre toutes les consignes de sécurité.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Au moment d'utiliser un appareil électrique, toujours respecter les règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, ne jamais placer le cordon, la fiche ou le bloc-moteur dans l'eau ou un autre liquide.
3. Assurer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant d'y fixer des pièces ou d'en retirer, avant d'enlever des aliments et avant de le nettoyer.
5. Éviter de toucher à des pièces en mouvement.
6. N'utilisez pas un appareil qui a été échappé ou endommagé de quelque façon et un appareil dont la fiche ou le cordon d'alimentation sont endommagés. Envoyer l'appareil au centre de service autorisé le plus près de chez vous pour le faire examiner, réparer ou régler.
7. Pour prévenir les risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure et aussi d'endommager votre appareil, utiliser des accessoires recommandés ou vendus par le fabricant spécifiquement pour ce modèle.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
10. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, dont les éléments de la cuisinière électrique.
11. Pour réduire le risque de blessure grave ou d'endommager l'appareil, ne pas mettre les mains ou des ustensiles près des lames ou des disques en mouvement. Une spatule peut être utilisée, mais seulement quand l'appareil n'est pas utilisé.
12. Les lames sont affûtées. Manipuler avec grande prudence.

Guide d'utilisation et d'entretien

MCFP4

MasterChef™



ROBOT CULINAIRE DE 4 TASSES